

Es grüßt der Frühling.... Unser Kulinarischer Kalender

*im Lockstein 1
für die Zeit vom 25.02. bis 30.04.2026*

DAS ERWARTET SIE BEI UNS

Am schön gedeckten Tisch mit frischen Blumen servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes Menü mit hochwertigen Zutaten; wenn möglich aus dem eigenen Garten oder aus Wildsammlung.
Das Abendessen beginnt ab 18:30 Uhr. Weil alles wirklich frisch gekocht und gebacken wird (ohne Mikrowelle; und niemals Aufgewärmtes oder Warmgehaltenes), bitten wir Sie, sich die Zeit zu nehmen, unsere mit Liebe zubereiteten Speisen in Ruhe zu genießen.

UNSER MENÜ von DONNERSTAG bis SONNTAG ABEND 75,00 EURO/PERSON **NEU: DAS KLEINE WINTERMENÜ nur AM MITTWOCHABEND** 50,00 EURO/PERSON

Zur Begrüßung im Sommer ein Glas frisch gemachte, honiggesüßte Kräuterlimonade und im Winter eine Tasse honiggesüßten Tee von frischen Äpfeln, sowie einen kleinen, pikanten, vegetarischen Gruß aus der Küche.
Frisch gebackene kleine Semmeln oder Brot aus von uns gemahlenem Bio-Dinkelvollkornmehl (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu hausgemachte Brotaufstriche. Ein täglich wechselnder Vitaminsalat, dazu und eine kleine feine Vorspeise, gefolgt von einer Herz und Magen wärmenden Suppe.
Dann folgt ein köstliches Hauptgericht. Und ein honiggesüßtes Dessert. Zum Abschluß frisch gebackene Kekse oder Petits fours und dazu einen Getreidemokka mit arabischem Kaffeegewürz. (Menüplan-Änderungen vorbehalten).



NEU: DAS KLEINE FRÜHLINGSMENÜ gibt es nur AM MITTWOCHABEND

50,00 EURO/PERSON

Zur Begrüßung gibt es ein kleines Süsspchen. Zur Begleitung des Essens servieren wir zu Beginn einen alkoholfreien Drink, dazu frischgebackenes Gebäck mit herzhaften Dips.

Mittwoch, 25. Februar 2026

- Alkoholfreier Drink: Rosenlimonade
- Petersiliensüsspchen
- Pastinakenwaffel, Gartenkräuterpesto und Kleines Salatbouquet
- Gefüllte Rote Rübe mit rahmigem Lauch und Gorgonzola, geröstete Zedernkerne
- Gewürzbirne, Vanilleeis und Mandelkuchen

Mittwoch 04. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Minze-Limonade
- Kressesüsspchen mit Tomatencrostino
- Königsberger Klopse aus Grünkern mit Kapernsauce und zarten Bohnen
- Rosmarinapfel und Topfenockerl

Mittwoch 11. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Wasserkefir mit Cassisknospen und Limette
- Schnittlauchsüsspchen mit Quinoagrissini
- Gebratener Radicchio mit Zedernkernen und Gorgonzola
- Mit Spinat gefüllte Tomate auf cremiger Polenta
- Hibiskusbirne mit Sauerrahmockerl

Mittwoch 18. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Fichtenspitzen-Limonade
- Brennesselsüsspchen mit Frühlingzwiebel-Brioche
- Gebackene junge Karotten auf Erbsenhummus und Haselnuß-Dukkah
- Bärlauch-Topfen-Gnocchi auf Ofentomaten
- Zitronenkräuter-Tarte

Mittwoch 25. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Kombucha
- Hellgrüne Erbsensuppe
- Tofu-Kartoffelspießchen mit Bärlauchpesto
- Bunte Hirseschnittchen mit in Milch gegartem Kohlrabi
- Broken-Chocolate Parfait mit Gewürzorange

Mittwoch 01. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Frühlingsblüten-Limonade
- Karottensüsspchen mit Knuspergiersch
- Löwenzahnknospen-Tomatensalat, dazu Nuss Baguette mit Fichten-Frischkäsekugeln
- Bunte Gemüse-Tagliatelle mit Knoblauchrauken-Pesto
- Erdbeer-Schaumschnitte

Mittwoch 08. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Bowle
- Spargelsüppchen
- Broccoli Venezia mit Frühlingskräuterfladen
- Topfen-Bärlauch-Raviolo auf Schmortomaten
- Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

Mittwoch 15. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Knoblauchraukesüppchen
- Gebratener Tofu auf Ingwer-Gurken
- Mit Juwelen-Reis gefüllte Zucchini auf Tahini-Sauce
- Zitronencreme

Mittwoch 22. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Bowle
- Spargelsüppchen
- Broccoli Venezia mit Frühlingskräuterfladen
- Rote-Rüben-Linguine auf rahmigem Lauch
- Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

Mittwoch 29. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Knoblauchraukesüppchen
- Gebratener Tofu auf Ingwer-Gurken
- Mit Juwelen-Reis gefüllte Zucchini auf Tahini-Sauce
- Zitronencreme

UNSER MENÜ von DONNERSTAG bis SONNTAG ABEND 75,00 EURO/PERSON

Mittwoch, 25. Februar 2026 Das Kleine Wintermenü

- Alkoholfreier Drink: Blutorangen-Limonade
- Rote Rübensüppchen mit Meerrettich, Mohn-Lavosh
- Lauch in Senfsauce
- Mit Erbsen gefüllter Kohlrabi, cremige Polenta
- Eingelegte Gewürzbirnen, Sauerrahm Panna Cotta

Donnerstag, 26. Februar 2026

- Sushi mit Rotem Quinoa, eingelegtem Ingwer und bayerischem Wasabi
- Frühlingsgemüsesuppe mit Dashi
- Mit Shiitakepilzen gefüllte Aubergine, süß-scharfe Sauce, Basmatireis, Schmortomaten
- Mangosorbet, Mango-Limettensalat, Mandelkrokant
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladenkuchen

Freitag, 27. Februar 2026

- Rote Rüben Tartar, Blumenkohl-Remoulade, Kartoffelrösti
- Cremige Lauchsuppe mit roten Linsen
- Spitzkohl-Strudel, geröstete Walnüsse und Petersiliensauce
- Gewürz-Apfel mit Schokoladen-Nuß-Parfait
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Mandel-Mini-Guglhupf

Samstag, 28. Februar 2026

- Konfierte Topinambur mit Bärlauch und Lauchvinaigrette
- Wald-Bachkresse-Süppchen, dazu Tomaten-Crostini
- Mit jungen Erbsen gefüllte Kohlrabi, glasierte Karottenwürfel und Haselnußmilch mit Kerbel
- Schokoladenparfait & Blutorangensorbet
- Gewürz-Getreidemokka mit Cantuccini

Sonntag, 01. März 2026

- Frühlingserwachen“ - Aubergine, Rote Rüben Hummus, Frühlingskräuter und zartes Gemüse
- Suppe vom jungen Lauch mit Polenta-Pilz-Knöderl und Gänseblümchen
- Buchweizen-Blinys, gefüllt mit Huflattich-Spargel, rahmigem Spinat und Ofentomaten
- Geranium-Pannacotta mit Granatapfel und Erdbeeren
- Gewürz-Getreidemokka dazu Mandel-Mini-Guglhupf

Montag, 02. März 2026

Die Kleine Küchenparty: Der köstliche Kohl

Zur Begrüßung gibt es frischgepreßten Grünkohl-Apfel-Cocktail, dazu Grünkohl-Chips

1. Krautsalat “Macedonia” Fladenbrot mit Walnüssen
2. Cremige Kartoffelsuppe mit Rosenkohlschiffchen und Haselnuß-Gremolata
3. Kürbis-Gnocchi mit Orangen-Chili-Spitzkohl

Dienstag, 03. März 2026 Ruhetag

Mittwoch 04. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Minze-Limonade
- Kressesüppchen mit Tomatencrostino
- Königsberger Klopse aus Grünkern mit Kapernsauce und zarten Bohnen
- Rosmarinapfel und Topfenockerl

Donnerstag 05. März 2026

- Spargelflan mit hellgrüner Erbsensauce und zarten Sprossen
- Blumenkohl-Suppe mit marinierten Belugalinsen und zarten Brennesselspitzen
- Artischockenrisotto im Spinatbett mit schwarzen Nüssen und Karottenmarmelade
- Karamelleis mit Gewürzbirnen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladenkuchen

Freitag, 06. März 2026

- Marinierte Gemüse-Antipasti
- Toskanische Tomatenessenz mit getoastetem Wildknoblauchbrot
- Lasagne aus Gemüsen und handgemachter Dinkel-Pasta
- Luftige Weißwein-Zitronencreme
- Gewürz-Getreidemokka mit Cantuccini

Samstag, 07. März 2026

- Broccoli-Terrine und Senfvinaigrette
- Cremige Suppe und Törtchen von der Gelben Rübe mit Zirrennüssen
- Rote-Rüben-Medaillons auf Pastinaken-Apfel-Püree im Frühlingskräuterreigen
- Ingwerreis, karamellierte Apfelscheiben und Brombeersauce
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Himbeer-Olivenölkuchen

Sonntag, 08. März 2026

- Quiche mit Zucchini und Bärlauch
- Gelbe Paprikasuppe mit knusprig frittiertem Giersch
- Bohnen in unserem Strudelteig gebacken, geschmolzene Tomaten und Fichtenspitzen-Pesto
- Passionsfrucht-Joghurt-Sorbet
- Unseren Gewürz-Getreidemokka, dazu Rothschilds

Montag, 09. März 2026 Ruhetag

Dienstag, 10. März 2026 Ruhetag

Mittwoch 11. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Wasserkefir mit Cassisknospen und Limette
- Schnittlauchsuppen mit Quinoagrissini
- Gebratener Radicchio mit Zedernkernen und Gorgonzola
- Mit Spinat gefüllte Tomate auf cremiger Polenta
- Hibiskusbirne mit Sauerrahmockerl

Donnerstag 12. März 2026

- Kirschtomatenspießchen mit Frühlingszwiebeln und Salbei, Bärlauchpesto
- Gemüse-Bouillon mit Hafer-Topfen-Klößchen
- Rote-Rüben-Tagliatelle mit Spargel-Ragout, Schnittlauchöl und frittiertem Giersch
- Rhabarber-Sorbet im Erdbeer-Frühlingsalat
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Finanziers

Freitag 13. März 2026

- Dreierlei Tzaziki mit Zaatar Fladenbrot
- Cremige Broccolisuppe mit Dukkah und Safran
- Mit Juwelenreis gefüllte Tomaten, Pak choy und Tahinisauce
- Pistazien-Granatapfel-Parfait mit Mandel-Knuspergebäck
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegetränk, dazu Dattelpralinen

Samstag 14. März 2026

- Bachkresse-Terrine mit Zitronenvinaigrette
- Blumenkohl-Suppe mit marinierten Belugalinsen und zarten Brennesselspitzen
- Verschieden gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Frühlingskräuterreigen
- Minze-Panna Cotta mit Erdbeersalat
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Orangenkuchen

Sonntag 15. März 2026

- Kohlrabi-Carpaccio, Vogelmiere und Zitronen-Ingwer-Vinaigrette
- Hellgrüne Erbsensuppe mit veganem Knusperspeck
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen Spinat und Sherrysauce
- Schokoladenmousse mit Fichtenspitzen-sorbet
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Haselnußgebäck

Montag, 16. März 2026 Die Kleine Küchenparty: Grünes aus Wildsammlung und Garten

Zur Begrüßung gibt es Erdbeer-Gänseblümchen-Bowle, dazu Frischkäse-Bärlauch-Bällchen auf Crostini

1. Brennesselbrioche mit kleinem Wildkräutersalat
2. Brunnenkresse-Suppe
3. Brennessel-Schwarzwurzel-Risotto

Dienstag, 17. März 2026 Ruhetag

Mittwoch 18. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Fichtenspitzen-Limonade
- Brennesselsüppchen mit Frühlingszwiebel-Brioche
- Gebackene junge Karotten auf Erbsenhummus und Haselnuß-Dukkah
- Bärlauch-Topfen-Gnocchi auf Ofentomaten
- Zitronenkräuter-Tarte

Donnerstag 19. März 2026

- Erbsenflan mit Kerbelvinaigrette
- Karottensuppe mit Straußlattich
- Sellerie-Cannelloni auf Orangespitzkohl
- Rhabarber-Sorbet im Erdbeer-Frühlingssalat
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Amaranth Pralinen

Freitag 20. März 2026

- Rote Rüben Tartar mit Blumenkohl-Remoulade und Rösti
- Sellerie-Pilzessenz mit Pilzpizza
- Frühlingskräuterhirse, Blumenkohlpüree, und Kümmelmöhrrchen
- Himbeeren und Hibiskusgelee und Vanilleeis
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Rosenblütenkekse

Samstag 21. März 2026

- Gebratene Taglilien-Sproßen, Salzzitrone, Schafskäse und gerösteten Zedernkernen
- Brennesselsuppe
- Dampfnudeln mit Thymiankruste und Pilzen
- Vanille-Panna-Cotta mit Zitronenhonig, Erdbeeren und Duftveilchen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Orangenkuchen

Sonntag 22. März 2026

- Gebratener Spargel, Vogelmiere, Zedernkerne und Brot-Pralinen
- Kohlrabisuppe mit Estragon
- Reisbällchen mit Currysauce und Pak Choi
- Luftige Weißwein-Zitronencreme
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Pimpernelletörtchen

Montag, 23. März 2026 Ruhetag

Dienstag, 24. März 2026 Ruhetag

Mittwoch 25. März 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Kombucha
- Hellgrüne Erbsensuppe
- Tofu-Kartoffelspießchen mit Bärlauchpesto
- Bunte Hirseschnittchen mit in Milch gegartem Kohlrabi
- Broken-Chocolate Parfait mit Gewürzorange

Donnerstag 26. März 2026

- Gemüse mousse Trilogie mit Honig-Senf-Vinaigrette und Giersch
- Knoblauchraukensuppe mit Löwenzahncrostini
- Kartoffelgratin, junger Kohlrabi und Kerbelsauce
- Zitronenmelisse Erdbeersalat und Sauerrahm-Pudding
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Amaranth Pralinen

Freitag 27. März 2026

- Gefüllte gebackene Beinwellblätter mit Apfelrelish
- Brunnenkressensuppe mit Schafskäse-Crostino
- Spinat und Zucchini laibchen auf Bärlauch Hirsotto
- Erdbeer-Schaumschnitte mit Rhabarber und Taubnessel
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Zitronenthymiankekse

Samstag 28. März 2026 Kochkurs: Grünes aus Wildsammlung und Garten

1. Aromatische Frühlingsblüten und -knospen-Bowle
2. Pizzabrot mit Bärlauch, Tomaten und Burrata
3. Karotten-Velouté mit gebratenem Straußlattich
4. Buchweizen-Blinys mit Brennesselspinat und Pilzen
5. Als süßen Abschluß gibt es Fichtenspitzen sorbet mit Schokoladensauce

Sonntag 29. März 2026

- Brunnenkresse Flan mit Pistazien Tomaten Gremolata
- Broccolisuppe mit Bärlauch-Faltenbrot
- Brennesselrisotto mit Spargel und Ofentomaten
- Erdbeerparfait, Zitronengelee mit Frühlingsblüten
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Kokosschnittchen

Montag, 30. März 2026 Ruhetag

Dienstag, 31. März 2026 Ruhetag

Mittwoch 01. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Frühlingsblüten-Limonade
- Karottensüppchen mit Knuspergiersch
- Löwenzahknospen-Tomatensalat, dazu Nuss Baguette mit Fichten-Frischkäsekugeln
- Bunte Gemüse-Tagliatelle mit Knoblauchrauken-Pesto
- Erdbeer-Schaumschnitte

Gründonnerstag 02. April 2026

- Kartoffel-Tofu-Spießchen mit Bärlauchpesto
- Kerbelsuppe mit Topfdenockerl
- Gnocchi auf Spinat mit Parmesansauce
- Sorbet vom grünen Apfel mit Limette und Zitronengras
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Erdbeer-Biskuitkuchen

Karfreitag 03. April 2026

- Pilzflan mit Petersilenvinaigrette
- Gartenkräutersuppe und Parmesan-Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine auf hellgrüner Erbsensauce
- In Weißwein pochierte Birne mit Zimtschaum
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Schokoladenkuchen

Karsamstag 04. April 2026

- Zucchini-Spaghetti auf roter Paprikasauce
- Karottencremesuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Mit Spinat gefüllte Tomate auf cremiger Polenta im Frühlingskräuterreigen
- Schokoladen-Nuß-Parfait auf Pomeranzen-Gelee
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Himbeerkuchen

Ostersonntag 05. April 2026

- Warm marinierter Spargel mit Taglilienproßen
- Cremige Suppe von gelben Paprika mit Sesam-Grissini
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Frühlingskräuterreigen
- Vanilleeis im Erdbeerbett
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Biskuitroulade

Ostermontag, 06. April 2026

- Verschiedene Antipasti mit Giersch-Pizzabrot
- Brennesselsuppe mit Gänseblümchen
- Gemüse-Lasagne im Kräuterreigen
- Luftige Zitronencreme
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Tiramisu

Dienstag, 07 April 2026 Ruhetag

Mittwoch 08. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Bowle
- Spargelsüppchen
- Broccoli Venezia mit Frühlingskräuterfladen
- Topfen-Bärlauch-Raviolo auf Schmortomaten
- Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

Donnerstag 09. April 2026

- Erbsenflan mit Tomaten-Schnittknoblauch-Vinaigrette
- Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten und Spitzahornblüten
- Sellerie-Cannelloni auf jungem Spitzkohl in Orangenjus
- Minze-Panna-Cotta mit Erdbeersalat
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Finanziers

Freitag 10. April 2026

- Dim Sum: Asiatisches gefülltes Dampfbrot im Bambuskörbchen mit Orangen-Sesam-Dip
- Cremige Broccolisuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Buchweizenbliny gefüllt mit Shiitake-Pilzen und Spinat
- Zitronengras-Panna Cotta mit Passionsfrucht-Salsa
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Rosen-Petitsfours

Samstag 11. April 2026

- Tatki vom Kräuterseitling, dazu Spargel-Minze-Salat und Ingwer-Kokos-Chutney
- Cremige Lauchsuppe mit Dukkah und gebratenen Kartoffelwürfeln
- Frühlingskräuter-Hirse, Kümmelmöhrrchen und Blumenkohlpüree
- Schokoladenmousse mit Chili und Orangensorbet
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Zitronenmelisse-Kekse

Sonntag 12. April 2026

- Rote-Rüben-Tartar mit Blumenkohl-Remoulade und Kartoffelrösti
- Spargelsuppe
- Bunte Kartoffeltorte mit grünen Bohnen, dunkler Biersauce und veganem Knusperspeck
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit Brombeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Haselnußgebäck

Montag, 13. April 2026 Die Kleine Küchenparty: Feines mit Spargel

Zur Begrüßung gibt es Waldmeister-Bowle, dazu gebackene Taglilienstroschen auf knusprigem Buttermilchfladen

1. Gebratener Spargel auf Spinat mit Schafsfrischkäse und Tomaten
2. Spargel-Suppe mit Kerbelöl
3. Frühlingskräuter-Gnocchi auf Spargelragout im Schnittlauchreigen

Dienstag, 14 April 2026 Ruhetag

Mittwoch 15. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Knoblauchraukesüppchen
- Gebratener Tofu auf Ingwer-Gurken
- Mit Juwelen-Reis gefüllte Zucchini auf Tahini-Sauce
- Zitronencreme

Donnerstag 16. April 2026

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette und Knuspergiersch
- Frühlingsgemüsesuppe mit Dashi
- Im Ofen gegarter Sellerie, Kartoffelpüree, Kapernsauce und Vogelmiere
- Mango-Sorbet mit Frühlingsblüten
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu hausgemachte Schokoladenpralinen

Freitag 17. April 2026

- Pilzflan mit Petersilenvinaigrette
- Gartenkräutersuppe und Parmesan-Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine auf hellgrüner Erbsensauce
- In Weißwein pochierte Birne mit Zimtschaum
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Schokoladenkuchen

Samstag 18. April 2026

- Zucchini-Spaghetti auf roter Paprikasauce
- Karottencremesuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Mit Spinat gefüllte Tomate auf cremiger Polenta im Frühlingskräuterreigen
- Schokoladen-Nuß-Parfait auf Pomeranzen-Gelee
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Himbeerkuchen

Sonntag 19. April 2026

- Warm mariniertes Spargel mit Taglilienprossen
- Cremige Suppe von gelben Paprika mit Sesam-Grissini
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Frühlingskräuterreigen
- Vanilleeis im Erdbeerbett
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Biskuitroulade

Montag, 20. April 2026 Ruhetag

Dienstag, 21 April 2026 Ruhetag

Mittwoch 22. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Bowle
- Spargelsüppchen
- Broccoli Venezia mit Frühlingskräuterfladen
- Rote-Rüben-Linguine auf rahmigem Lauch
- Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

Donnerstag 23. April 2026

- Erbsenflan mit Tomaten-Schnittknoblauch-Vinaigrette
- Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten und Spitzahornblüten
- Sellerie-Cannelloni auf jungem Spitzkohl in Orangenjus
- Minze-Panna-Cotta mit Erdbeersalat
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Finanziers

Freitag 24. April 2026

- Dim Sum: Asiatisches gefülltes Dampfbrot im Bambuskorbchen mit Orangen-Sesam-Dip
- Cremige Broccolisuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Buchweizenbliny gefüllt mit Shiitake-Pilzen und Spinat
- Zitronengras-Panna Cotta mit Passionsfrucht-Salsa
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegeewürz, dazu Rosen-Petitsfours

Samstag 25. April 2026

- Tatki vom Kräuterseitling, dazu Spargel-Minze-Salat und Ingwer-Kokos-Chutney
- Cremige Lauchsuppe mit Dukkah und gebratenen Kartoffelwürfeln
- Frühlingskräuter-Hirse, Kümmelmöhrchen und Blumenkohlpüree
- Schokoladenmousse mit Chili und Orangensorbet
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Zitronenmelisse-Kekse

Sonntag 26. April 2026

- Rote-Rüben-Tartar mit Blumenkohl-Remoulade und Kartoffelrösti
- Spargelsuppe
- Bunte Kartoffeltorte mit grünen Bohnen, dunkler Biersauce und veganem Knusperspeck
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit Brombeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Haselnußgebäck

Montag, 27. April 2026 Ruhetag

Dienstag, 28 April 2026 Ruhetag

Mittwoch 29. April 2026 Das Kleine Frühlingsmenü

- Alkoholfreier Drink: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Knoblauchraukesüppchen
- Gebratener Tofu auf Ingwer-Gurken
- Mit Juwelen-Reis gefüllte Zucchini auf Tahini-Sauce
- Zitronencreme

Donnerstag 30. April 2026

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette und Knuspergiersch
- Frühlingsgemüsesuppe mit Dashi
- Im Ofen gegarter Sellerie, Kartoffelpüree, Kapernsauce und Vogelmiere
- Mango-Sorbet mit Frühlinbgsblüten
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu hausgemachte Schokoladenpralinen

UNSER FEINES LOCKSTEIN-FRÜHSTÜCK

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Unser Brunch beinhaltet Folgendes:
(35,-- EURO/PERSON)

Wir servieren unseren Kräutertee aus dem Locksteingarten, hervorragenden Kaffee von Sonnentor, auf Wunsch „echte“ heiße Schokolade, hausgemachtes Frischkorn-Müsli, selbstgebackene Dinkelsemmerl und Roggenbrot, honiggesüßte Marmeladen, Honig, feinste Käseauswahl, frisch gerührten Kräuterquark, Eierspeise von glücklichen Hühnern, und einen duftenden Hefezopf frisch aus dem Ofen.

Danach gibt's täglich wechselnd:

Mittwoch

Topfen-Dinkelspätzle mit Spitzkohl und Haselnüssen
oder Blumenkohl Curry

Donnerstag

Gemüsebandnudeln mit Zitronengras, Ingwer und Kurkuma oder Linseneintopf mit
Lauch, Karotten und roten Paprika

Freitag

Kartoffelgulasch oder Gemüsesuppe und danach Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce oder Gemüsegröstl

Sonntag

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spargelpfanne mit Dill

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

35,00 Euro / Person

Abends:

Ab 18:30 Uhr, 5-Gang Menü 70,00 Euro / Person

oder Küchenparty 60,00 Euro / Person

Wir haben am Montag und Dienstag Ruhetag,

öffnen jedoch gerne nach Vereinbarung bei einer Mindestbuchung von 5 Personen für Sie.

Bitte kontaktieren Sie uns telefonisch.

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein.

Wir haben kein Karten-Lesegerät und bitten deshalb um Barzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Herzlichst Ihre Christl und Gabi Kurz mit dem Lockstein-Team

